

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II. KERANGKA TEORITIS, KERANGKA BERFIKIR DAN PENGAJUAN HIPOTESA .....	7
1. Kerangka Teoritis .....	7
2. Pengertian Pengetahuan .....	7
3. Pengertian Pengetahuan Bahan Makanan .....	8
A. Bahan Makanan Nabati .....	8
B. Bahan Makanan Hewani .....	13
C. Bumbu dan Rempah .....	17
D. Bahan Makanan Tambahan .....	20
4. Pengertian Belajar .....	21
5. Pengertian Hasil Belajar .....	22
a. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	22
6. Pengertian Makanan Oriental .....	23
1. Makanan Indonesia .....	24
2. Makanan Malaysia .....	27
3. Makanan Filipina .....	30
4. Makanan Thailand .....	33
5. Makanan Singapura .....	37
6. Masakan India .....	38
7. Masakan Pakistan .....	41
8. Masakan Cina .....	42
9. Masakan Jepang .....	44
10. Masakan Korea .....	47
11. Masakan Arab .....	49
12. Kerangka Berfikir .....	51
13. Pengajuan Hipotesis .....	52
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN .....	53
A. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	53
B. Populasi dan Sampel .....	53
C. Metode Penelitian .....	54
1. Metode Penelitian .....	54
D. Definisi Operasional .....	54
E. Teknik Pengumpul Data .....	55
F. Instrumen Penelitian .....	55

G. Uji Coba Instrumen .....	56
H. Teknik Annalisi Data .....	59
1. Deskripsi Data .....	60
2. Uji Kecenderungan .....	60
3. Uji Persyaratan .....	61
BAB IV. HASIL PENELITIAN .....	65
A. Deskripsi Data Penelitian .....	65
B. Identifikasi Kecenderungan Variabel Penelitian .....	67
C. Uji Persyaratan Analisis .....	69
D. Pengujian Hipotesis .....	71
E. Temuan Penelitian .....	73
BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN .....	74
A. Kesimpulan .....	74
B. Implikasi .....	74
C. Saran .....	75

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

UNIVERSITAS NEGERI  
MEDAN  
UNIMED

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY